

**UJI KADAR AIR DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA IKAN PATIN ASAP DI DESA PASIE
PINANG KECAMATAN MEUREUBO KABUPATEN ACEH BARAT**

ARTIKEL ILMIAH

OLEH

ADEK IRWANDA

1805901030013



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH ACEH BARAT**

2022



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS PERTANIAN
MEULABOH, ACEH BARAT

Laman : www.utu.ac.id, Email: pertanian@utu.ac.id Kode Pos 23615

Meulaboh, 12 April 2022

Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian

Jenjang : Strata 1 (S1)

LEMBARAN PENGESAHAN ARTIKEL ILMIAH

Dengan ini telah menyatakan bahwa kami mengesahkan artikel ilmiah saudara :

Nama : Adek Irwanda

NIM : 1805901030013

Dengan judul : Uji Kadar Air dan Uji Organoleptik Pada Ikan Patin Asap di Desa
Pasio Pinang Kec. Meureubo Kab. Aceh Barat

Yang di ajukan untuk memenuhi sebagai dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar Meulaboh.

Mengesahkan Pembimbing

Nanda Triandita, S.TP.,M.Si

NIP : 199109042019031012

Mengetahui,
Fakultas Pertanian
Dekan,

Ir. Yuliatul Muslimah, M.P
NIP : 196407271992032002

Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian
Ketua,

Hilka Yuliani, S.TP.,M.Si
NIP : 198607142019032010

LETTER OF ACCEPTANCE

BUKTI PENERIMAAN NASKAH ARTIKEL ILMIAH

Nomor: 23/Sostech/III/2022

Diinformasikan kepada:

Nama : Adek Irwanda, Nanda Triandita, HilkaYuliani

Institusi : Universitas Teuku Umar

Bidang : Teknologi Hasil Penelitian

Judul Artikel:

“WATER CONTENT ANALYSIS AND ORGANOLEPTIC TEST ON SMOKED CATFISH IN PASIE PINANG VILLAGE”

Berdasarkan hasil reviu, artikel tersebut dinyatakan **DITERIMA** untuk dipublikasikan di Jurnal Sosial dan Teknologi, Volume 2, Nomor 5, Mei 2022. Artikel tersebut akan tersedia secara *online* di <https://sostech.greenvest.co.id>. Demikian informasi ini disampaikan, dan atas perhatiannya, kami ucapkan terima kasih.

Cirebon, 30 Maret 2022

Chief Editor



Dr. Taufik Ridwan, M.Hum



UJI KADAR AIR DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA IKAN PATIN ASAP DI DESA PASIE PINANG KEC. MEUREUBO KAB. ACEH BARAT

WATER CONTENT ANALYSIS AND ORGANOLEPTIC TEST ON SMOKED CATFISH IN PASIE PINANG VILLAGE, MEUREUBO DISTRICT , ACEH BARAT DISTRICT

Adek Irwanda, Nanda Triandita, Hilka Yuliani

Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan 1 Dosen THP FP UTU rahuladekirwanda@gmail.com,
nandatriandita@utu.ac.id

ABSTRAK

Pengasapan merupakan salah satu cara memasak, memberi aroma, atau proses pengawetan makanan, terutama daging ikan. Pengasapan ikan patin di Desa Pasie Pinang masih dilakukan dengan cara tradisional. Pengasapan dilakukan dengan bahan bakar sabut kelapa, kayu dan serbuk kayu, ikan asap yang di asapi dengan panas dan asap dari hasil bahan bakar tersebut menghasilkan rasa dan aroma yang khas pada produk ikan dan warna menjadi keemasan dan kecoklatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar air yang terkandung pada ikan patin asap di Desa Pasie Pinang dan untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap ikan patin asap di desa pasie pinang. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 35 orang yang terdiri dari mahasiswa Universitas Teuku Umar. Hasil penelitian menunjukkan kandungan kadar air dari tiga sampel ikan patin asap bervariasi. Uji organoleptik (n=35) dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan, dari tiga sampel yang di uji fanelis lebih menyukai ikan patin asap pada sampel tiga. Pengasapan ikan asap secara tradisional masih memiliki nilai baik terhadap penerimaan konsumen.

Kata Kunci: Ikan patin Asap, Analisis Kadar Air, analisis sensori Organoleptik.

ABSTRACT

Smoking is a method of cooking, flavoring, or preserving food, especially fish meat. The smoking of catfish in Pasie Pinang Village is still done in the traditional way. Smoking is done with coconut fiber, wood and sawdust as fuel, smoked fish is smoked with heat and the smoke from the fuel produces a distinctive taste and aroma in fish products and the color becomes golden and brownish. The purpose of this study was to determine the water content of smoked catfish in Pasie Pinang Village and to determine people's preferences for smoked catfish in Pasie Pinang Village. The panelists used in this research were 35 people consisting of students from the University of Teuku Umar. The results showed that the water content of the three smoked catfish samples varied. Organoleptic test (n=35) in terms of color, taste, aroma, texture and overall, from the three samples tested, the fanelis preferred smoked catfish in sample three. The traditional smoking of smoked fish still has a good value on consumer acceptance.

Keywords : smoked catfish, water content analysis, sensory organoleptic analysis.

PENDAHULUAN

Ikan patin mengandung protein juga kaya akan fosfor dan kalsium tinggi. Jika mengkonsumsi ikan patin, dapat membantu memenuhi fosfor dan kalsium dalam tubuh. Fungsi utamanya adalah untuk menjaga kesehatan dan memperkuat tulang dan gigi. Sekaligus mengurangi risiko osteoporosis (kondisi saat kepadatan tulang menurun).

Komoditi perikanan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia salah satunya adalah ikan patin. Hal ini karena rasa daging ikan memiliki karakteristik rasa yang sangat khas. Dalam rangka menciptakan produk dan kesukaan masyarakat terhadap ikan, perlu adanya diversifikasi pengolahan terhadap ikan dengan penerapan teknologi tepat-guna, mudah dan murah, sehingga menghasilkan produk yang mempunyai nilai gizi yang baik serta disukai oleh masyarakat seperti ikan patin asap.

Ikan asap adalah salah satu produk unggulan yang dihasilkan dari sektor Perikanan. Salah satu desa yang memproduksi ikan asap di Provinsi Aceh Kabupaten Aceh Barat Kecamatan Meureubo adalah Desa Pasie Pinang. Pemilihan ikan asap sebagai produk unggulan di desa tersebut karena ikan asap adalah salah satu produk tradisional yang populer di Indonesia dan bahan baku yang mudah didapatkan di desa tersebut.

Penduduk Desa Pasie Pinang mayoritas adalah seorang petani tambak yang menghasilkan ikan, bahkan ikan-ikan dari tambak di desa tersebut menjadi lauk pokok warga desa. Terdapat banyak aktifitas memancing di Desa Pasie Pinang, bahkan aktifitas memancing tersebut menjadi pekerjaan atau penghasilan. Ikan tidak hanya diperoleh melalui proses memancing di sungai, tetapi di Desa Pasie Pinang Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat, memanfaatkan lahan yang awalnya merupakan sawah bercocok tanam oleh penduduk, sebagian besar sudah dijadikan kolam untuk budidaya ikan patin. Menurut penduduk di Desa Pasie Pinang, bercocok tanam tidak efektif karena Desa tersebut bersebelahan dengan sungai dapat di khawatirkan ketika hujan mengakibatkan banjir, sehingga muncul inovasi lahan sawah dijadikan sebagai kolam ikan. Hal tersebut mengakibatkan sebagian besar wilayah Desa Pasie Pinang yang awalnya sawah sekarang sudah menjadi tempat budidaya ikan patin.

Hasil panen kolam ikan di Desa Pasie Pinang, sebelumnya 100% dijual oleh warga desa secara langsung kepada agen-agen yang datang ke desa tersebut dan kepada rumah makan di sekitaran Aceh Barat. Warga desa tidak pernah menjual ikan sendiri ke pasar ataupun di olah menjadi makanan lain. Ikan-ikan tersebut (terutama ikan patin) bisa diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan variatif dan produktif. Oleh karena itu, warga desa pasie pinang mengolah ikan patin menjadi ikan salai (ikan asap) dan dendeng patin sehingga menjadi makanan yang variatif dan produktif.

Pengembangan ikan patin yang telah dilakukan di Desa Pasie Pinang Kecamatan Mereubo tidak hanya mencakup aspek budidaya saja, tetapi sudah dikembangkan sampai ke aspek pengolahannya. Masyarakat Desa Pasie Pinang umumnya mengolah ikan patin dengan cara pengasapan atau yang lebih dikenal dengan nama ikan salai. Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendamaan dalam larutan garam, penirisan, dengan atau tanpa pemberian rempah dan pengasapan panas yang dilakukan dalam ruang pengasapan dengan menggunakan kayu, sabut, atau tempurung kelapa (BSN, 2013). Menurut Rahmad Wahyudi (pemilik tempat produksi ikan asap), ikan patin yang diolah menjadi ikan asap di Desa Pasie Pinang rata-rata sebanyak 40-60 kg/hari dan akan menghasilkan ikan asap sebanyak 13-20 kg/hari.

Proses produksi ikan patin asap di Desa Pasie Pinang meliputi penyiangan, pencucian, dan penirisan ikan, pengasapan, pengemasan, dan pemasaran langsung ke pasar atau melalui pemesanan. Proses produksi ikan asap ini masih menggunakan peralatan sederhana dan rumah asap tradisional.. Penggunaan rumah asap tradisional ini dinilai belum efisien karena selain kapasitas produksi yang terbatas, suhu pengasapan tidak maksimal dan belum konsisten akibat asap menyebar, sehingga banyak menghabiskan bahan bakar.

Ikan asap di desa pasie pinang belum diuji secara laboratorium, oleh karena itu penulis mengambil inisiatif untuk menguji kadar air dan uji organoleptik pada ikan patin asap di Desa Pasie pinang. Uji kadar air adalah salah satu metode uji laboratorium kimia yang sangat penting dalam industri pangan untuk menentukan kualitas dan ketahanan pangan terhadap kerusakan yang mungkin terjadi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap ikan patin asap dan untuk mengetahui kadar air pada ikan patin asap di desa pasie pinang. Manfaat dari penelitian ini diharapkan produk ikan patin asap dapat menjadi contoh produk wirausaha yang bisa diterima konsumen, aman dan menguntungkan serta diterima oleh supplier baik toko konvensional maupun retail modern.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium organoleptik fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2021 – Februari 2022

Bahan dan alat

Penelitian menggunakan tiga (3) sampel ikan patin asap (*Pangasius pangasius*) yang diambil dari tempat pengasapan ikan patin di Desa Pasie Pinang. Pengambilan sampel dilakukan dalam produksi yang berbeda dengan selang waktu 1 minggu. Tahapan pengolahan ikan asap (usaha pokdakan) di mulai dari persiapan bahan baku dimana bahan baku di ambil dari kolam budidaya ikan patin di desa pasie pinang, selanjutnya ikan masuk ke

tahap penyiangan dan pembersihan, ikan di bersihkan dari sisik dan kotoran perut pada ikan kemudian ikan di cuci hingga bersih dari kotoran dan darah yang menempel, ikan selanjutnya di potong kecil-kecil untuk mempermudah dan mempercepat pada waktu pengasapan kemudian ikan di masukkan bumbu dan di rendam selama 30 menit – 1 jam, ikan selanjutnya siap untuk di asapkan. Kemudian masuk ke tahap pendinginan, pendinginan di lakukan dengan cara ikan di letakkan di ruang terbuka dan selanjutnya ikan asap siap untuk di kemas dengan plastik PE (*Polyethylene*) di bawa ke Laboratorium organoleptik, Universitas Teuku Umar untuk di analisis kadar air dan diuji organoleptik (warna, bau, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan).

Alat-alat yang digunakan untuk analisa kadar air, yaitu cawan porselin, desikator, oven dan timbangan analitik. untuk uji organoleptik pulpen, *score sheet* (lembar penilaian) piring kecil.

Parameter Uji

Analisis Uji Kadar Air

Kadar air ditentukan dengan metode cawan kering (AOAC, 2005), yaitu analisis dengan menggunakan oven langsung pada suhu 105°C. Prinsipnya adalah menguapkan molekul air (H₂O) bebas yang ada dalam sampel. Kemudian sampel ditimbang sampai didapat bobot konstan yang diasumsikan semua air yang terkandung dalam sampel sudah diuapkan. Selisih bobot sebelum dan sesudah pengeringan merupakan banyaknya air yang diuapkan. Prosedurnya kerjanya antara lain : cawan kosong dikeringkan terlebih dahulu menggunakan oven pada suhu 105°C selama 30 menit, kemudian cawan didinginkan dalam desikator selama 15 menit untuk menghilangkan panas dan uap air kemudian cawan ditimbang (bobot A). Masukkan sampel sebanyak 5 gram dalam cawan yang sudah didinginkan (bobot B), kemudian cawan yang sudah berisi sampel di timbang terlebih dahulu kemudian dioven pada suhu 105°C selama 3 jam, setelah itu sampel di dinginkan dalam desikator selama 15 menit dan kemudian dilakukan penimbangan (bobot C). Setelah itu sampel di masukkan kembali kedalam oven selama 1 jam, kemudian sampel di dinginkan selama 15 menit dan dilakukan penimbangan. Tahap ini diulangi hingga dicapai bobot yang konstan. Kadar air dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{B-C}{B-A} \times 100\%$$

Analisis sensori (n=35)

Uji organoleptik terhadap sampel ikan asap dilakukan oleh 35 orang panelis. Sampel dimasukkan kedalam cup kecil atau piring kecil. Parameter yang diuji meliputi warna, bau, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan dari sampel ikan asap. Skala 1-5 digunakan untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap ikan

patin asap. Angka terendah “1” menyatakan sangat tidak suka dan angka tertinggi “5” menyatakan sangat suka (Abdullah, 2000).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar air

Kadar air merupakan parameter yang sangat penting dalam menentukan kualitas ikan asap yang di hasilkan. Rendah atau tingginya kadar air ikan asap akan mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap ikan asap. Hasil analisis kadar air pada ikan patin asap dapat di lihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kandungan kadar air ikan patin asap di desa pasie pinang

Lama Pengasapan	Pengulangan	Kadar Air %	Rata-rata
7 jam	P1.1	22,73%	23,11% ± 0,01
	P1.2	24,72%	
	P1.3	21,87%	
9 jam	P2.1	21,37%	22,53% ± 0,01
	P2.2	24,10%	
	P2.3	22,10%	
11 jam	P3.1	17,10%	17,15% ± 0,01
	P3.2	16,52%	
	P3.3	17,84%	

Berdasarkan metode gravimetri dengan tiga kali pengulangan, diketahui nilai rata-rata kandungan kadar air dari tiga sampel dapat di lihat pada tabel di atas . Hasil pengujian tersebut diketahui nilai rata-rata kandungan kadar air pada sampel pertama (satu) sebesar 23,11 persen, sedangkan sampel kedua nilai rata-rata kandungan air sebesar 22,53 persen, dan sampel ketiga merupakan sampel dengan kandungan kadar air terkecil sebesar 17,15 persen.

Marassebesy (2011), menyatakan bahwa panas dapat menyebabkan kadar air berkurang, juga komponen asap yang mengendap pada ikan selama pengasapan bersifat antibakteri sehingga mempengaruhi jumlah pertumbuhan bakteri dalam proses pengasapan ikan. Lama pengasapan, ketebalan daging ikan dan jenis kayu yang digunakan akan berpengaruh terhadap kadar air ikan asap. Perbedaan penyiapan sampel sebelum pengasapan juga akan berpengaruh terhadap kadar air ikan asap. Sebagian pengolah menambahkan garam sebelum dilakukan pengasapan pada ikan dan akan mempengaruhi kadar air produk akhir ikan asap

(Sigurgisladdottir et al., 2001). Garam dapat menyerap air bahan pangan (higroskopis) sehingga dapat menurunkan kadar air dan aktifitas air (A_w) bahan pangan.

Menurut Saparinto (2010), faktor yang mempengaruhi mutu ikan asap diantaranya berkurangnya kadar air sampai di bawah 40%, adanya senyawa-senyawa di dalam asap kayu yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk dan terjadinya koagulasi protein pada permukaan ikan yang mengakibatkan jaringan pengikat menjadi lebih kuat dan kompak sehingga tahan terhadap serangan bakteri.

Nilai Standar kadar air ikan asap berdasarkan SNI (2013) adalah maksimal 60%. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produk ikan patin asap di desa pasie pinang masih dalam batas standar yang di tentuka oleh NSI yaitu nilai kadar air yang di hasilkan rata-rata dari tiga sampel adalah 16,94%.

Uji organoleptik (n=35)

Ikan asap digemari karena memiliki bau yang khas, gurih, flavor dan odor yang spesifik serta warna yang menarik kuning keemasan sampai coklat mengkilap (Adawiyah, 2007). Winarno (2009), menyatakan bahwa nilai rupa lebih banyak melibatkan indra penglihatan dan merupakan salah satu indikator untuk menentukan bahan pangan diterima atau tidak oleh konsumen, karena makanan yang berkualitas (rasa enak, bergizi, dan tekstur baik) belum tentu disukai oleh konsumen bila rupa bahan pangan tersebut memiliki rupa yang tidak enak dipandang konsumen

Uji organoleptik merupakan proses uji yang biasanya dilakukan oleh manusia dengan menggunakan pancaindera yaitu mata, hidung, mulut, tangan dan juga telinga (Abdullah, 2000). Metode ini dipakai untuk menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Panelis yang digunakan boleh dari perorangan yang memiliki keahlian tertentu atau sekelompok orang yang memiliki keahlian terhadap suatu produk.

Teknik penilaian sensori mulai berkembang dan dipakai untuk menilai suatu produk baru/pengembangan produk sebelum dipasarkan. Penilaian sensori mempunyai peranan penting dalam penjualan dan pemasaran, penelitian dan pengembangan, pengawasan mutu dan aktifitas-aktifitas produksi (Abdullah, 2000). Uji organoleptik terhadap produk ikan asap merupakan suatu metode untuk menilai tingkat kesukaan panelis terhadap ikan asap. Ikan asap merupakan produk olahan tradisional yang sangat banyak dijumpai di masyarakat, yang diolah secara tradisional menggunakan oven dan sumber panas yang berasal dari pembakaran kayu. Ikan asap memiliki protein yang tinggi (Huda et al. 2010) sehingga bisa dijadikan sumber kebutuhan protein bagi masyarakat.

1. Warna .

Tabel. 2. Perbandingan rasa suka panelis pada warna ikan patin asap dengan lama pengasapan yang berbeda

Patin Asap	Warna
Pengasapan 7 jam	3,11 ^a ± 1,33
Pengasapan 9 jam	3,34 ^a ± 0,85
Pengasapan 11 jam	4,06 ^b ± 0,73

Keterangan: Sampel dengan notasi yang sama bermakna tidak ada perbedaan yang signifikan pada tingkat alpha 0,05, berdasarkan hasil uji Duncan.

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak suka

4 = suka

5 = agak suka

Hasil analisis data pada tabel 1 menyatakan bahwa tidak ditemukan rasa suka panelis pada warna ikan patin asap antara sampel 1 dan sampel 2, dan diketahui adanya perbedaan nyata antara rasa suka panelis pada sampel 1, sampel 2 dengan sampel 3. Hal ini membuktikan bahwa semakin lama waktu pengasapan ikan patin maka tingkat rasa suka panelis pada warnanya semakin tinggi.

Warna ikan asap dipengaruhi oleh lama pengasapan dan jenis kayu yang digunakan. Menurut Skaljac et al. (2018) pengasapan dapat memberikan warna yang menarik, rasa enak, dan aroma pada makanan. Pengasapan juga dapat berperan sebagai pengawetan, antimikroba (phenols dan formaldehyde) dan antioksidan (Alçiçek et al., 2010). Reaksi antara senyawa karbonil dan protein akan berperan dalam pembentukan warna pada permukaan ikan asap (Isamu et al., 2012). Dari sampel yang diambil, umumnya panelis menyukai warna ikan asap dengan nilai rata-rata 3,6.

2. Aroma

Tabel. 3. Perbandingan rasa suka panelis pada aroma ikan patin asap dengan lama pengasapan yang berbeda

Patin Asap	Aroma
Pengasapan 7 jam	3,51 ^a ± 0,89
Pengasapan 9 jam	3,37 ^a ± 0,88
Pengasapan 11 jam	2,80 ^b ± 1,08

Keterangan: Sampel dengan notasi yang sama bermakna tidak ada perbedaan yang signifikan pada tingkat alpha 0,05, berdasarkan hasil uji Duncan.

Hasil olahan ikan asap memiliki aroma yang khas yang menjadi gaya tarik tersendiri bagi individu. Hasil uji organoleptik pada tabel 3 di atas menyimpulkan bahwa aroma yang paling disukai panelis adalah aroma ikan patin asap sampel 1, namun tidak ditemukan adanya perbedaan yang nyata pada tingkat rasa suka panelis berdasarkan indikator aroma antara sampel 1 dan sampel 2. Perbedaan hedonik yang nyata pada aroma ikan pati asap terjadi pada sampel 1 dan sampel 2 dengan sampel 3.

Aroma dan bau pada ikan asap disebabkan oleh kandungan fenol pada asap (Alçiçek et al., 2010). Menurut Zachara et al. (2017) komponen yang terdapat pada asap memberikan bau spesifik yang tidak akan bisa dicapai pada makanan yang diproduksi dengan perisa asap. Komponen zat kimia pada asap akan menempel pada kulit ikan dan masuk ke dalam daging ikan sehingga akan mempengaruhi bau khas pada daging ikan asap (Alçiçek et al., 2010; Isamu et al., 2012). Dari sampel yang diamati, umumnya panelis memberikan respon yang baik terhadap bau sampel ikan patin asap dengan nilai rata-rata 3,2.

3. Tekstur

Tabel. 4. Perbandingan rasa suka panelis pada tekstur ikan patin asap dengan lama pengasapan yang berbeda

Patin Asap	Tekstur
Pengasapan 7 jam	3,26 ^a ± 0,98
Pengasapan 9 jam	2,89 ^a ± 1,08
Pengasapan 11 jam	3,60 ^{ba} ± 1,03

Keterangan: Sampel dengan notasi yang sama bermakna tidak ada perbedaan yang signifikan pada tingkat alpha 0,05, berdasarkan hasil uji Duncan.

Berdasarkan hasil analisis data pada tabel 4, indikator tekstur ikan patin asap yang paling sukai panelis adalah tekstur ikan patin pada sampel 3. Berdasarkan hasil uji tersebut diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata antara rasa suka panelis pada tekstur ikan patin asap pada sampel 1 dan 2, dan tidak ada perbedaan yang nyata pada tingkat rasa suka panelis pada tekstur ikan patin asap pada sampel 2 dan sampel 3. Perbedaan tingkat rasa suka panelis pada tekstur ikan patin asap terjadi pada sampel 1 dan sampel 2.

Nilai tekstur dipengaruhi oleh lama pengasapan dan ketebalan daging ikan. Menurut Sigurgisladottir et al. (2001) dan Adeyeye et al. (2016) pengasapan akan merubah tekstur suatu produk sehingga menjadi lebih keras atau kering. Kadar air yang lepas selama pengasapan akan mempengaruhi tekstur daging ikan dan tingkat kesukaan konsumen. Ikan Patin memiliki daging yang lebih tebal sehingga menjadi lebih keras setelah pengasapan. Hal ini berbeda dengan Ikan Lele, Baung dan Sembilang. Sari et al. Tekstur merupakan salah satu karakteristik sensori utama pada kebanyakan produk makanan (Bozkurt & Bayram, 2006).

4. Rasa

Tabel. 5. Perbandingan rasa suka panelis pada rasa ikan patin asap dengan lama pengasapan yang berbeda

Patin Asap	Rasa
Pengasapan 7 jam	3,23 ^a ± 1,03
Pengasapan 9 jam	3,71 ^b ± 1,13
Pengasapan 11 jam	3,66 ^b ± 1,16

Keterangan: Sampel dengan notasi yang sama bermakna tidak ada perbedaan yang signifikan pada tingkat alpha 0,05, berdasarkan hasil uji Duncan.

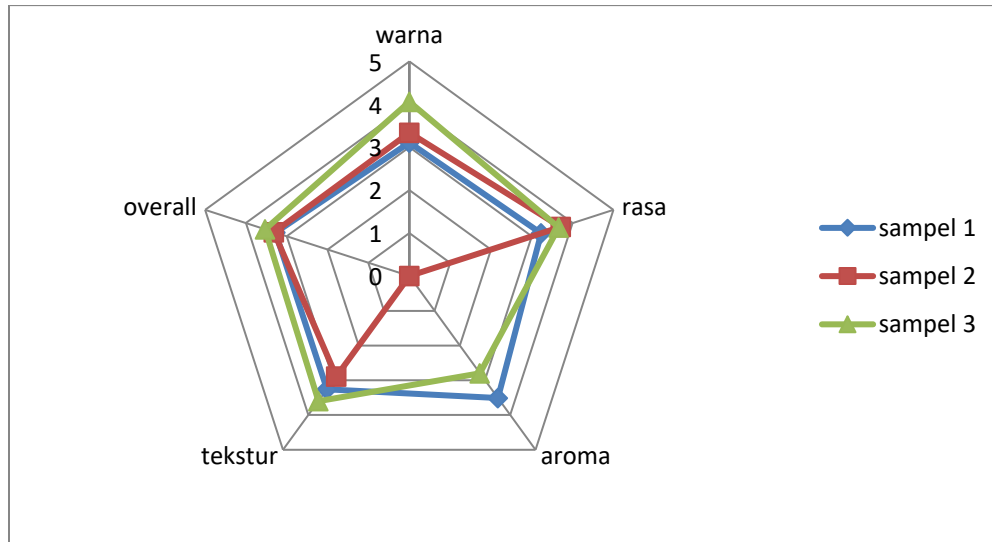
Berdasarkan tabel 5 di atas dijelaskan bahwa tidak terdapat perbedaan rasa suka panelis dari indikator rasa pada sampel 2 dan sampel 3, dan terdapat perbedaan yang nyata antara rasa suka panelis pada sampel 2 dan sampel 3 dengan rasa suka panelis pada sampel 1. Berdasarkan indikator rasa sampel yang paling disukai panelis adalah sampel 2, dengan rata-rata respons panelis pada indikator tersebut sebesar 3,71 skala hedonik.

Metode pengasapan dan jenis kayu yang digunakan akan berpengaruh terhadap rasa ikan asap (Essumang et al., 2013). Menurut Alçiçek et al. (2010) pengasapan memberikan rasa yang spesifik pada daging ikan. Perlakuan sebelum dilakukan pengasapan misalnya penggaraman juga akan berpengaruh terhadap rasa ikan asap. Selain itu, proses curing juga akan berpengaruh terhadap rasa produk ikan asap. Rasa enak pada ikan asap juga dipengaruhi oleh berbagai senyawa volatile yang beragam yang terserap masuk ke dalam daging ikan. Menurut Isamu et al. (2012) perbedaan sumber bahan bakar akan berpengaruh terhadap uji organoleptik ikan patin asap. Dari sampel yang diamati, umumnya panelis menyukai terhadap rasa sampel ikan patin asap dengan nilai rata-rata 3,4.

Rasa pada ikan asap sangat berpengaruh pada komponen kimia dari asap tersebut. Perbedaan nilai rasa pada ikan patin asap diduga akibat adanya reaksi antara komponen asap (fenol) dan asam yang bereaksi dengan lemak pada daging ikan patin. Hal ini sesuai dengan pendapat Lawrie (2003), rasa yang diberikan oleh asap bervariasi, asap yang sama bias menghasilkan rasa yang berbeda dengan perbedaan lemak pada daging ikan.

5. Penilaian keseluruhan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh nilai rata-rata organoleptik ikan patin dapat dilihat pada grafik di bawah.



Grafik 1. Perbandingan Rasa Suka Panelis Terhadap Ikan Patin Asap Dengan Tingkat Waktu Pengasapan Yang Berbeda Berdasarkan Indikator Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur

Hasil pengolahan data perbandingan rasa suka panelis secara keseluruhan (*Overall*) pada grafik 1 di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa secara keseluruhan sampel yang paling disukai panelis baik dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur adalah sampel 3, yang bermakna semakin lama waktu pengasapan yang dilakukan pada pengolahan ikan patin asap maka semakin tinggi rasa suka panelis pada warna, rasa, aroma dan tekstur olahan ikan patin asap.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Analisis kadar air dari 3 sampel ikan patin asap yang diambil dari 3 kali produksi di Desa Pasie pinang menghasilkan nilai rata-rata sebagai berikut : sampel satu dengan pengasapan 7 jam menghasilkan 23,11%, sampel dua dengan pengasapan 9 jam menghasilkan 22,53% dan sampel tiga dengan pengasapan 11 jam menghasilkan nilai rata-rata 17,15% . Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar air pada ikan patin asap di Desa Pasie Pinang masih dalam batas SNI dimana Nilai Standar kadar air ikan asap berdasarkan SNI (2013) adalah maksimal 60%.

Hasil uji organoleptik dapat ditarik kesimpulan bahwa secara keseluruhan sampel yang paling disukai panelis baik dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur adalah sampel 3 dengan pengasapan 11 jam , yang bermakna semakin lama waktu pengasapan yang dilakukan pada pengolahan ikan patin asap maka semakin tinggi rasa suka panelis pada warna, rasa, aroma dan tekstur olahan ikan patin asap.

Saran

Perlu adanya tempat pengasapan yang modern dimana suhu dan waktu pengasapan dapat terkontrol karena lama pengasapan dapat mempengaruhi mutu ikan asap.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. (2000). Prinsip Penilaian Sensori. Bangi, Malaysia: Universiti Kebangsaan Malaysia
- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Alçiçek, Z., O. Zencir, G.C. Cakirogullari & H.H. Atar. (2010). The effect of Liquid Smoking of Anchovy (*Engraulis encrasicolus*, L. 1758) fillets on Sensory, Meat Yield, Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH) Content, and Chemical Changes. *Journal of Aquatic Food Product Technology* (19): 264-273.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Editor: Horwitz, W and G. W Latimer, Jr. Published by AOAC International. 18th Edition. USA
- Bozkurt, H & M. Bayram. (2006). Colour and Textural Attributes of Sucuk During Ripening. *Meat Science*, (73): 344-350.
- BSN. (2013). SNI 2725 Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. Badan Standardisasi Nasional.
- Essumang, D.K., D.K. Dodoo & J.K. Adjei. (2013). Effect of Smoke Generation Sources and Smoke Curing Duration on the Levels of Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH) in Different Suites Of Fish. *Food and Chemical Toxicology* (58): 86-94.
- Huda, N., R.S. Dewi & R. Ahmad. (2010). Proximate, Colour and Amino Acid Profile of Indonesian Traditional Smoked Catfish. *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 5(2): 106-112.
- Isamu, K.T., P. Hari & S.Y. Sudarminto. (2012). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptic Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Asap Di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2): 105-110.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia - Press, Jakarta.
- Marassebesy, Ismael. 2011. Aplikasi Asap Cair dalam Pengolahan Ikan Tongkol (*Eutynnus affinis*) Asap (Applied of Liquid Smoked in Little Tuna Fish *Eutynnus affinis* of Smoke Processing).
- Saparinto, Cahyo. 2010. Usaha Ikan Konsumsi di Lahan 100 m² . Penebar Swadaya. Jakarta
- Sigurgisladottir, S., M.S. Sigurdardottir, H. Ingvarsdottir, O.J. Torrissen & H. Hafsteinsson. (2001). Microstructure and Texture of Fresh and Smoked Atlantic Salmon, *Salmo Salar* L., Fillets from Fish Reared and Slaughtered Under Different Conditions. *Aquaculture Research* 32: 1-10.
- Skaljac, S., M. Jokanovic, V. Tomovic, M. Ivic, T. Tasic, P. Ikonic, B. Sojic, N. Dzinic & L. Petrovic. (2018). Influence of Smoking in Traditional and Industrial Conditions on Colour and Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Dry Fermented Sausage "Petrovskà klobàsa". *LWT-Food Science and Technology* (87): 158-162.
- Winarno, F.G. 2009. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Zachara, A., D. Galkowska & L. Juszczak. (2017). Contamination of Smoked Meat and Fish Products from Polish Market with Polycyclic Aromatic Hydrocarbons. *Food Control* 80: 45-51.